

BDB233 Sürdürülebilir Beslenme

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Sürdürülebilir Beslenme	BDB233	3.Yarıyıl / Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Bireysel Çalışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Öğrencilerin sürdürülebilir beslenme kavramını çok boyutlu olarak anlamalarını sağlamaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Sürdürülebilir beslenme kavramını ve önemini açıklar. 2. Sürdürülebilir beslenme modellerini açıklar ve Sürdürülebilirlik ilkelerini beslenme uygulamalarıyla ilişkilendirir. 3. Sürdürülebilir kalkınma hedeflerini tanımlar. 4. Sürdürülebilir beslenmenin çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarını değerlendirir.					
Kaynaklar	1. Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER) 2022” Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı Yayın No:1031, Ankara 2022. 2. Food and Agriculture Organization (FAO) & Bioversity International. Sustainable Diets and Bioversity, 2010. 3. World Health Organization (WHO) ve FAO. Sustainable and Healthy Diets- Guiding principles. Rome, 2019. 4. Willett, Walter vd. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems, The Lancet, Volume 393, Issue 10170, 447 – 492.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Sürdürülebilir Beslenme ve Küresel Beslenme Sorunları
2. Hafta	Sürdürülebilir Beslenmenin Temel İlkeleri
3. Hafta	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri
4. Hafta	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri
5. Hafta	Gıda Sistemleri ve Sürdürülebilirlik
6. Hafta	Beslenmenin Çevresel Etkileri
7. Hafta	Su Ayak İzi ve Beslenme: Gıdaların Su Tüketimi Üzerindeki Etkisi
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Sürdürülebilirlik ve Besin Güvencesi
10. Hafta	Sürdürülebilirlik ve Gıda Güvenliği
11. Hafta	Sürdürülebilir Beslenmede Eğitim ve Politikalar
12. Hafta	Sürdürülebilir Beslenme Modelleri
13. Hafta	Sürdürülebilir Beslenme Modelleri
14. Hafta	Öğrenci Sunum/ Projesi
15. Hafta	Öğrenci Sunum/ Projesi

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	8	8
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%80
Ödev	1	%20
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Ö.Ç.1			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	5	5	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	-	
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	4	4	5	5
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	5	5	5	5
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	4	4
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	5	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	5	-	
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	-	-	5	-
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	5	-	-

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel